



Parrilla de Lujo de Gas Propano

ADVERTENCIA
La instalación, ajuste, uso o alteración inadecuada de este aparato puede causar daños materiales o personales.

Lea las instrucciones de funcionamiento, manejo y mantenimiento de este aparato antes de instalarlo.

¡PELIGRO!
Le recordamos que en caso de no hacerlo puede causar graves daños materiales y personales, e incluso provocar la muerte.

¡PELIGRO!
NOUSAR este grill para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones TOXICAS de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia.
NO apto para uso en embarcaciones o caravanas.

PROP 65 ADVERTENCIA
La combustión del propano produce emanaciones de sustancias químicas que, tal y como, ha comprobado el Estado de California, pueden provocar cáncer, malformaciones en el feto y otros daños en el sistema reproductor.

ADVERTENCIA
Solo para uso en ambientes exteriores (Nunca en espacios cerrados)





GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS
PARA SERVICIO AL CLIENTE, LLAME 1-877-885-8227, 6 A.M. – 5 P.M. PST, LUNES-VIERNES.

Impreso en China

ÍNDICE

ADVERTENCIAS
PARA SU SEGURIDAD

1. **NO ALMACENE o emplee gasolina u otros vapores inflamables cerca de 25 pies éste dispositivo o de cualquier otro dispositivo similar.**
2. **Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que dichos combustibles sobrepasen los 350° F (177℃) de temperatura. No almacene aceite para cocinar cerca de este dispositivo o de cualquier otro de su clase.**
3. **Ningún cilindro de propano líquido no conectado para su uso NO debe almacenarse cerca de 10 pies de éste o de cualquier otro dispositivo similar.**

ADVERTENCIAS
PARA SU SEGURIDAD
Si huele a gas:

1. **Corte el suministro de gas al aparato.**
2. **Apague cualquier llama.**
3. **Abra la tapa del compartimiento interior.**
4. **Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

Para su seguridad

Estimado cliente:

¡Le felicitamos por la adquisición de su Nuevo grill: ha tomado la decisión acertada! En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con éste aparato, o en caso de que no haya recibido todas las piezas necesarias para su montaje, le rogamos que llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00AM a 5:00 PM (PST), de lunes a viernes.

Teléfono: 1-877-885-8227.

NOTA: El uso e instalación de este producto debe realizarse según las normas locales. En caso de que no existieran, le rogamos que tome como referencia el Código del Gas ANSI Z223.1/ NFPA 54, y el apartado sobre el uso almacenamiento y manejo de gases líquidos derivados del petróleo ANSI / NFPA 58.

AVISO IMPORTANTE: LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL ENSAMBLAJE Y USO DEL APARATO

¡La seguridad es lo primero!
Le rogamos que lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su grill.

PELIGRO

Como evitar el peligro de incendios o explosiones cuando se revisa el aparato en busca de fugas de gas

1. Realice siempre la “prueba de fugas” antes de encender el grill cada vez que conecte el cilindro para usarlo.
2. No fume. No utilice mecheros u otras fuentes de ignición cerca del aparato cuando realice la prueba de fugas.
3. Lleve a cabo la prueba de fugas en ambientes exteriores y bien ventilados.
4. No utilice cerillas, encendedores o cualquier tipo de llama para buscar fugas.
5. No utilice el grill hasta que haya corregido todas y cada una de las fugas. Si no puede detener una fuga de gas, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico en instalaciones de gas o, a su distribuidor local de gas propano.
6. Este grill está recomendado para uso exclusive con gas propano (cilindro de gas propano no incluido)
7. No intente conectar este grill al sistema integrado de gas propano de una caravana, de un trailler o de una casa.
8. No utilice nunca carbón ni otros líquidos para encender el grill.
9. No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar. El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT) CFR 49.
10. Este grill no debe instalarse en embarcaciones o en caravanas.
11. No intente mover el grill mientras está encendido.
12. No utilice el grill hasta asegurarse de que está bien ensamblado y que todas las piezas están correctamente fijadas.
13. Mantenga siempre todos los objetos y superficies combustibles alejados al menos 20 pulgadas (50.8 cm) del grill. NO UTLICE este grill de gas o cualquier otro aparato que emplee gas cerca de cualquier construcción combustible sin protección.
14. No utilice el grill en ambientes donde haya emanaciones inflamables. Mantenga la zona de uso del grill, limpia de materiales combustibles, gasolinas y otros vapores y líquidos inflamables.

ADVERTENCIA

1. Este grill está recomendado para utilizarse únicamente en ambientes exteriores
2. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad.
3. Abra siempre la tapa del grill despacio y con cuidado, ya que el calor y el vapor retenidos dentro del aparato pueden causarle quemaduras severas.
4. Sitúe siempre el grill en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible. No lo utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
5. No deje el grill funcionando solo sin vigilancia.
6. Mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
7. Este grill no es un grill “de mesa”. Por ello no debe situarlo encima de ninguna.
8. No utilice el grill cuando haya mucho viento.

PRECAUCIÓN

1. No toque los componentes metálicos del grill hasta que se haya enfriado por completo después de su uso (después de unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.).
2. No altere los componentes del grill en modo alguno.
3. Limpie e inspeccione los conductos de gas antes de cada uso. Si existe evidencia de abrasión, excesivo uso, cortes o pérdidas, deberá reemplazarlos antes de usar el aparato. Los nuevos conductos deberán responder a las especificaciones descritas por el fabricante.
4. Aleje los conductos de gas lo más posible de superficies calientes y de las zonas que puedan gotear grasa hirviendo.
5. Nunca mantenga un recipiente lleno de gas dentro de un coche expuesto a altas temperaturas o dentro de un camión. El calor incrementa la presión del gas, lo que puede hacer ceder la válvula de seguridad y provocar un escape de gas.

PRECAUCIÓN

El gas propano líquido es inflamable y peligroso y debe manejarse con cautela y precaución. Conozca las características de dicho, gas antes de usarlo.

- Características del propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se acumula en las zonas más bajas.
- En su estado natural, el propano es inodoro. Para su seguridad, los cilindros añaden un aditivo oloroso que huele a col podrida, lo que hace una fuga fácilmente identificable.
- El contacto directo con el propano puede provocar quemaduras por baja temperatura en la piel.
- Este grill se ha fabricado para ser utilizado únicamente con gas propano.
- No utilice nunca cilindros de propano dañados o con válvulas o cuello defectuosos.
- Los cilindros de propano oxidados o abollados pueden ser peligrosos, y deben ser revisados por su proveedor de gas habitual antes de su uso.
- Puede ser peligroso intentar conectar otros tipos de cilindros de gas al grill.

PRECAUCIÓN

- Es esencial mantener el quemador y los conductos de circulación de aire del grill limpios.
- Inspeccione el grill antes de cada uso.

INFORMACIÓN GENERAL

1. El aparato, necesita de un cilindro de gas propano para funcionar.
2. Este grill de gas NO es para uso comercial.

Lista ilustrada de componentes



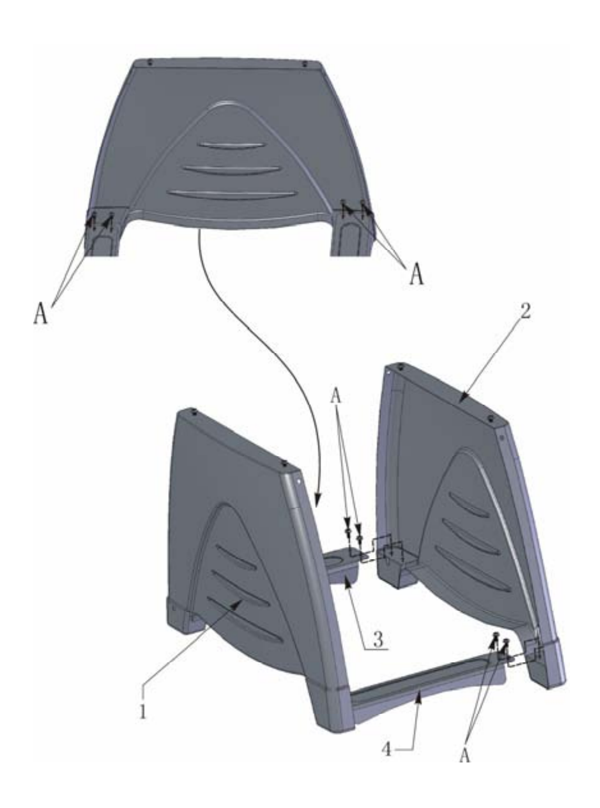
Materiales de montaje

A	Tornillos M6	33uds	B	Tornillos M4	2uds
C	Tuerca M6	2uds	D	Arandela M6	2uds
E	Arandela de sequridad M4	2uds	F	Tuerca M10	2usd
G	Arandela M10	2uds	H	Mando del quemador lateral	1ud
I	Arandela M6	1ud	J	Destornillador de cabeza Phillips	1ud
k	Llave inglesa	2uds			

(Se incluye un destornillador para facilitarle las operaciones de montaje)

Instrucciones de montaje

Saque todas las piezas de la caja y asegúrese que tiene todas frente a usted antes de iniciar el montaje. Introduzca primero todos los tornillos a mano, después Cuando el grill esté totalmente montado, repáselos y apriételos con el destornillador. (El tiempo de montaje de este grill será de unos 30 o 40 minutos.)

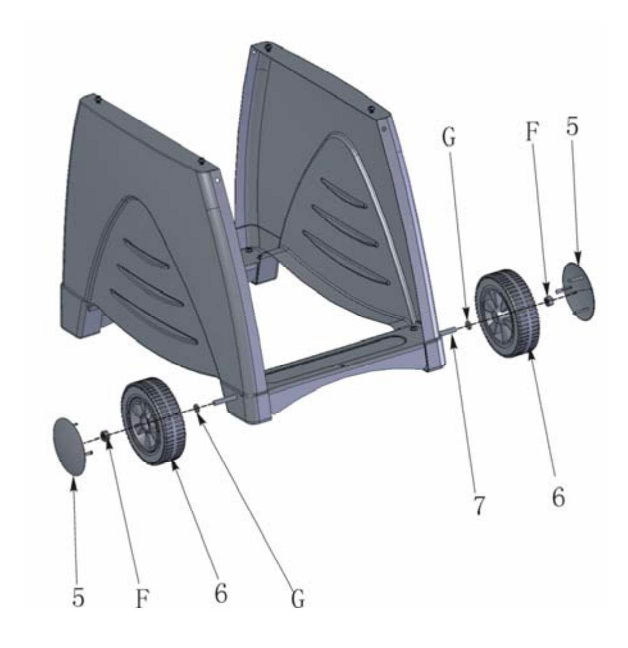


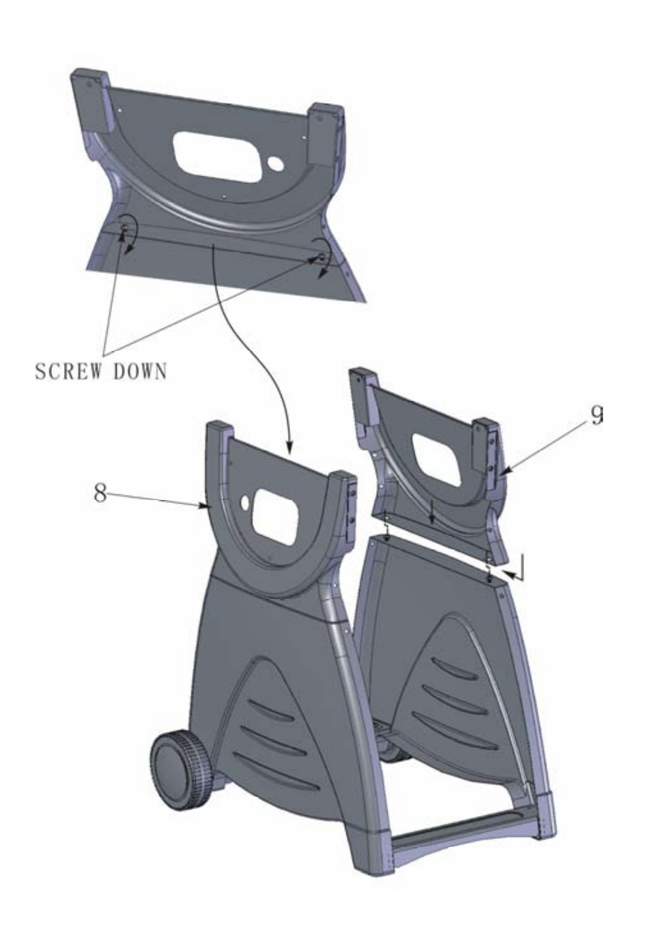
Paso 1

Instale la parte inferior del panel frontal (1) con la parte inferior del panel posterior (2) conectándolos con la parte inferior de la viga izquierda (3) y la parte inferior de la viga derecha (4) tal como está mostrada.

Paso 2

Instale el eje de ruedas (7) con las ruedas (6) y cubiertas de rueda (5) como está mostrado.



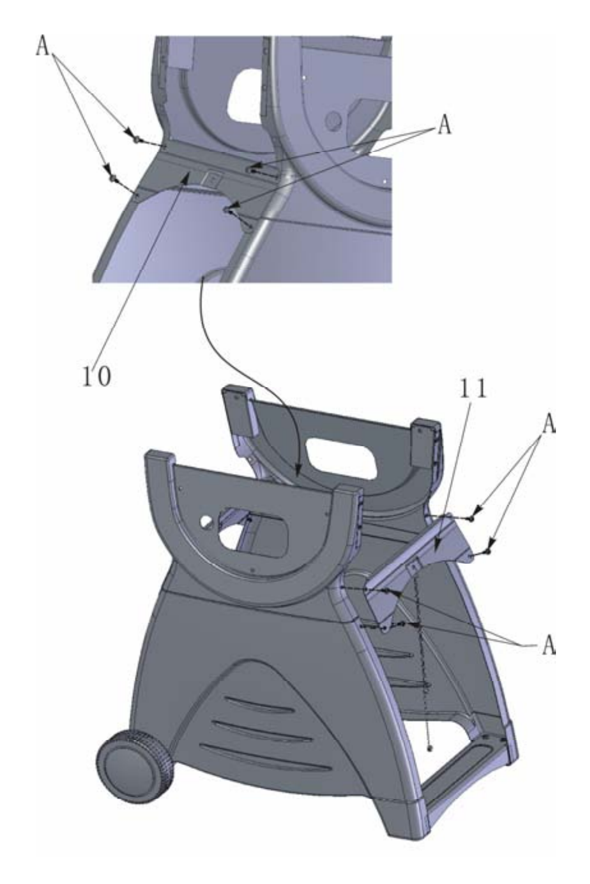


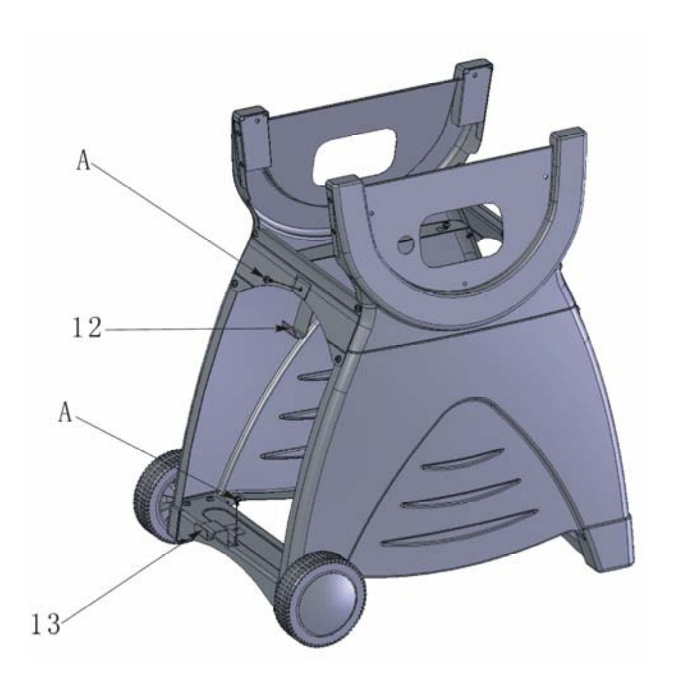
Paso 3

Instale la parte superior del panel frontal (8) y la parte superior del panel posterior (9) como está mostrado.

Paso 4

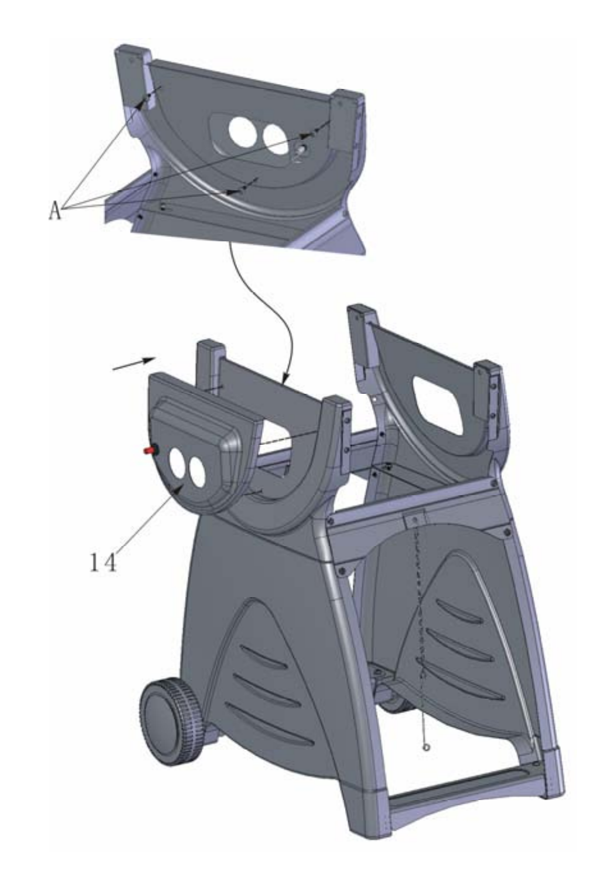
Instale la parte superior de la viga izquierda (10) y la parte superior de la viga derecha (11) como está mostrado.





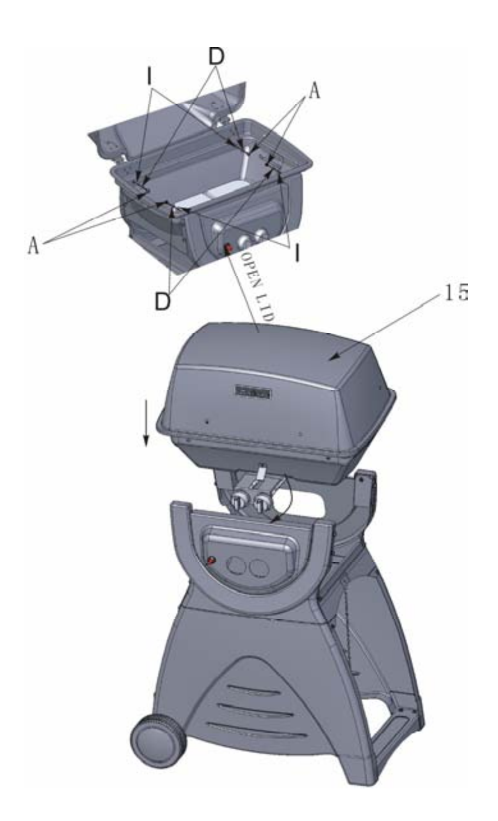
Paso 5

Instale el gancho superior e inferior (12,13) como está mostrado.



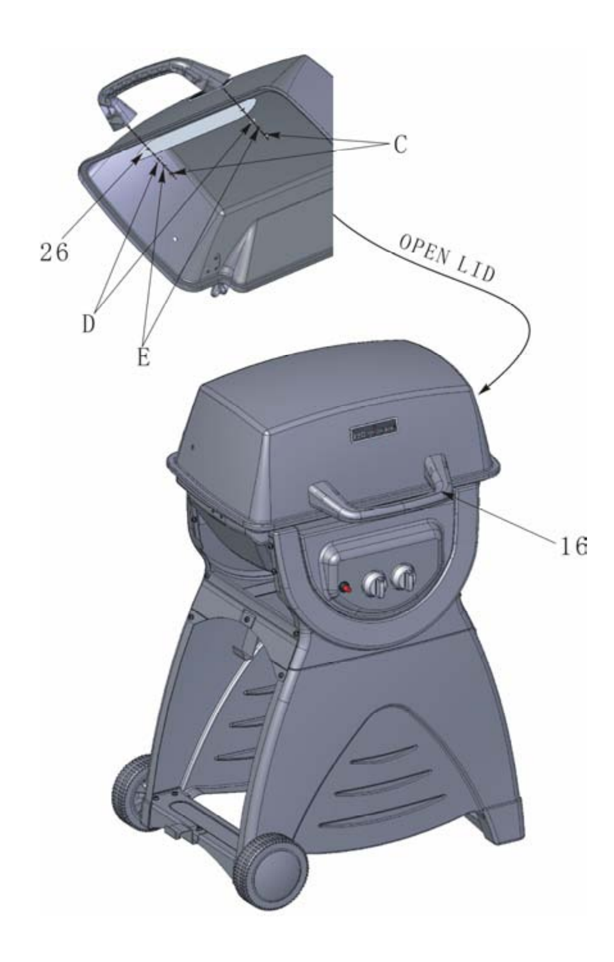
Paso 6

Instale el panel de control (14) como está mostrado.



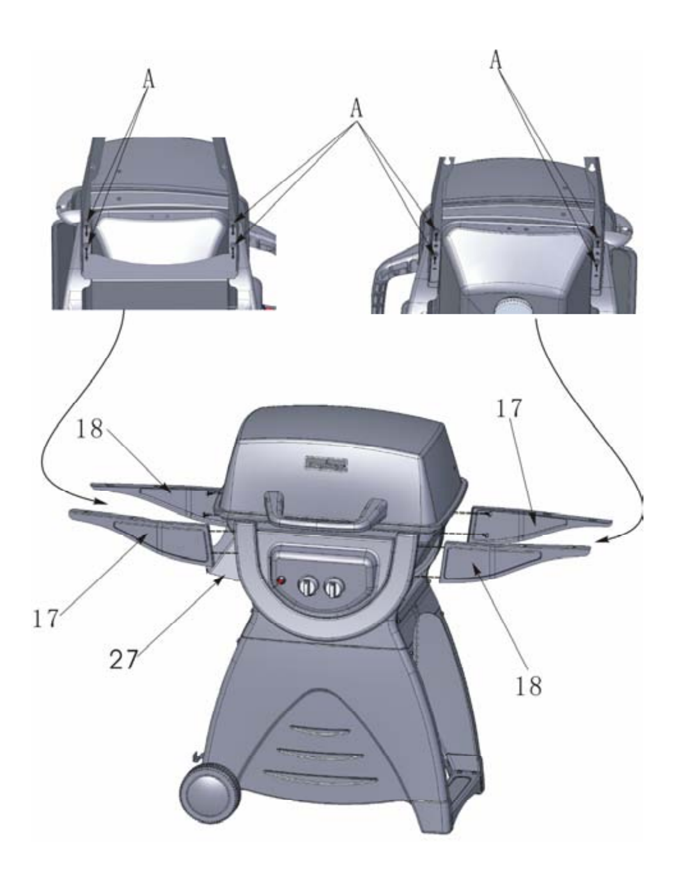
Paso 7

Abra la tapa e instale el cuerpo ensamblado del grill (15) como está mostrado.



Paso 8

Abra la tapa e instale el insulador de asa (26) y el asa (16) como está mostrado.

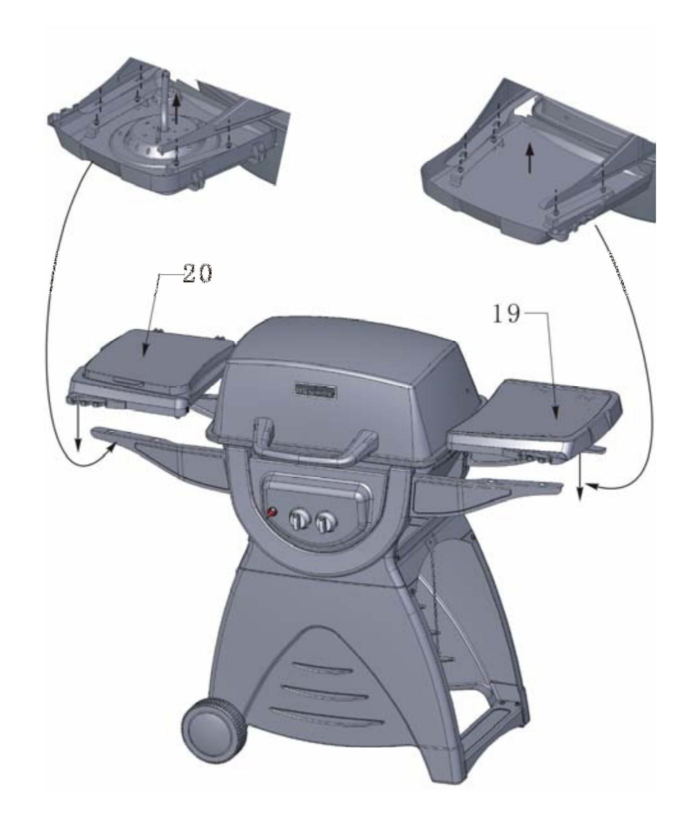


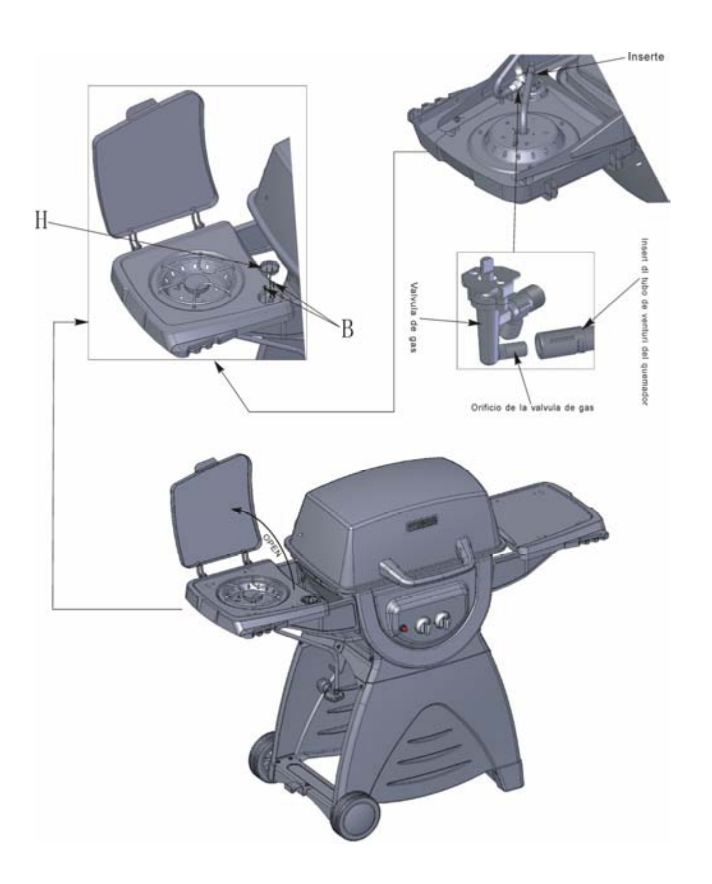
Paso 9

Instale los soportes del lado izquierdo y el del lado derecho (17,18) y la partición para el tanque (27) como está mostrado.

Paso 10

Instale el estante izquierdo y el estante derecho (19,20) como está mostrado.





Paso 11

Instale la válvula de gas y conecte el orificio de la válvula de gas con el orificio del venturi del quemador y coloque el botón de control del quemador lateral (H) en el quemador lateral como está mostrado.

Paso 12

Ponga la placa de calentamiento (21) y la parrilla (22) como está mostrado.



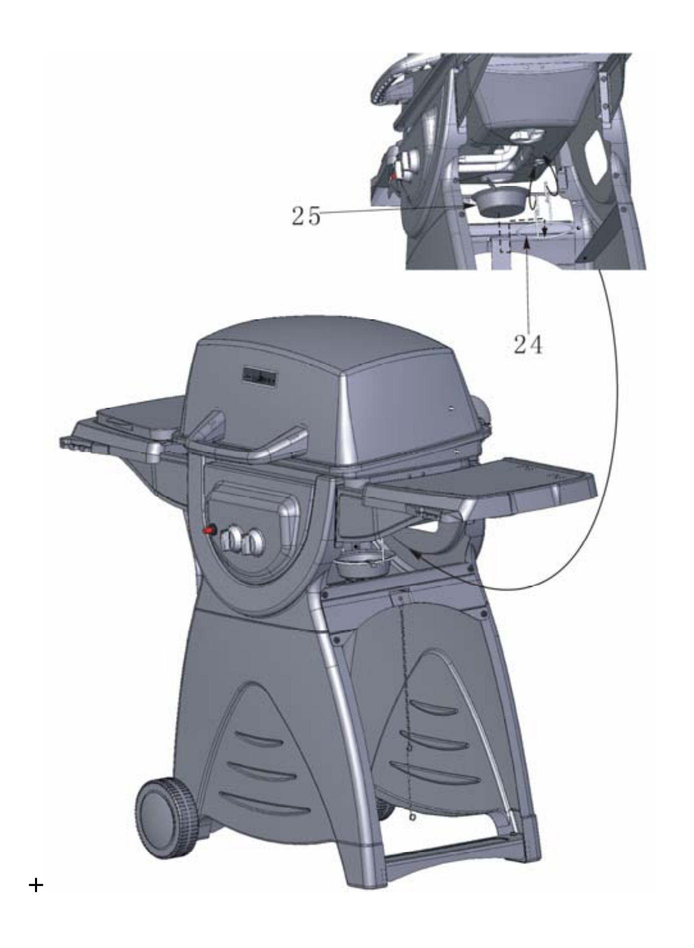


Paso 13

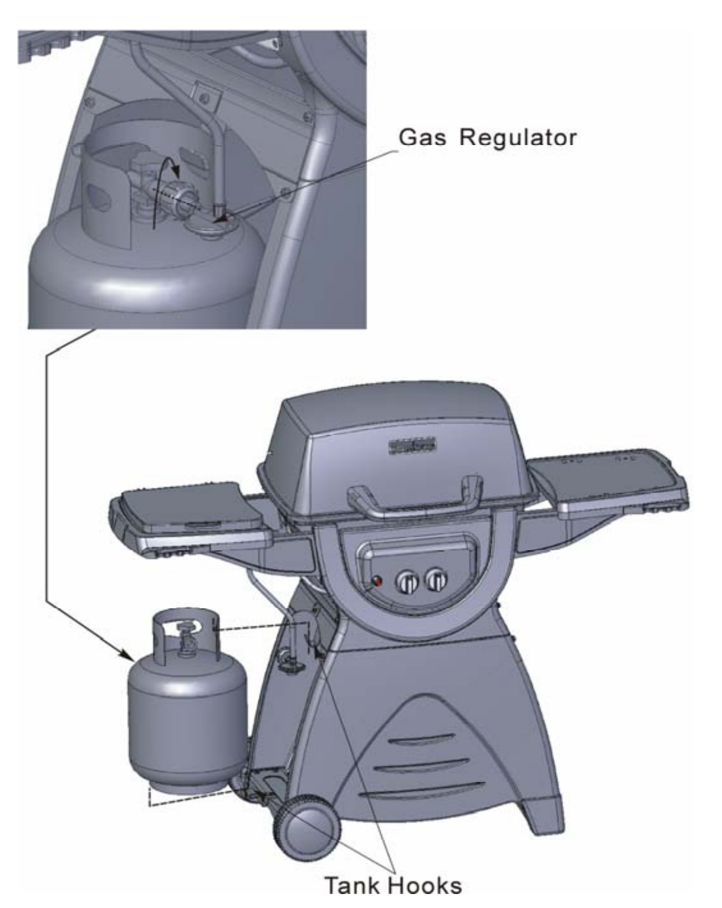
Instale la rejilla de calentamiento (21) dentro de la tapa, como está mostrado.

Paso 14

Instale el soporte del depósito de grasa (24) debajo del cuerpo del grill y ponga el depóstio de grasa en él (25), como está mostrado.



+



Paso 15

Ponga el cilindro de gas en los ganchos superior/inferior y conecte el regulador de gas con el cilindro de gas, como está mostrado. (El tanque de gas es vendido por separado)

Montaje completo



MANEJO DE SU GRILL

¡UTLICE SÓLO EL REGULADOR QUE SE PROPORCIONA CON EL APARATO!
Si necesita reemplazarlo, por favor, llame a nuestro centro de atención al cliente. La utilización de componentes y piezas no autorizadas pueden provocar riesgos en el uso del aparato.

Conexión del cilindro de gas

El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT). Solo deben usarse los cilindros que lleven la palabra “propano” y que integren un dispositivo de seguridad contra el excesivo relleno (OPD, Overfilling Protection Device). Los cilindros con OPD deben llevar agarraderas de válvula de 3 “lóbulos” (prolongaciones). Utilice solo cilindros de 20 libras equipados con un dispositivo de conexión compatible con aparatos de cocina en ambientes exteriores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula. ¡No tire el cilindro ni lo manipule bruscamente! Siempre que no se use el dispositivo, debe desconectar el cilindro. Solo podrá almacenar el dispositivo en lugares cerrados cuando haya desconectado y retirado el cilindro de gas. Los cilindros de gas deben almacenarse fuera de la vivienda, fuera del alcance de los niños y en recintos como garajes o similares. ¡No debe almacenar nunca sus cilindros en recintos donde la temperatura supere los 125ºF! Antes de conectarlo al aparato asegúrese de que el cabeza del cilindro, el cabezal de la válvula reguladora y los cabezales de los orificios del quemador están limpios. Conecte la válvula reguladora y apriétela hasta ajustarla. Desconecte el cilindro de propano de la válvula reguladora cuando el aparato no esté en uso. NO OBSTRUYA el flujo de aire procedente de la combustión ni el flujo de aire de ventilación del grill. El cilindro de propano debe estar preparado para la expulsión de vapor y debe incluir un dispositivo de OPD.

PELIGRO

No almacene ningún cilindro de propano debajo o cerca de este aparato.
Si las instrucciones anteriormente descritas no se siguen al pie de la letra podría provocarse un incendio que podría causar la muerte o heridas graves.

Búsqueda de fugas. Asegúrese de que la válvula reguladora está correctamente ajustada al quemador y al cilindro.

Búsqueda de fugas

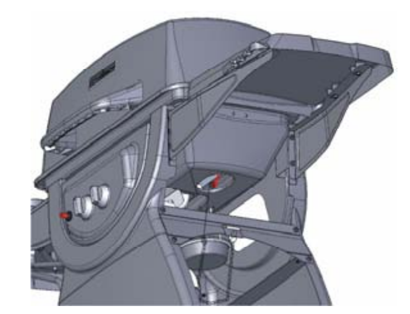
1. Prepare una solución suave de unos 0-90ml (2-3) oz. Mezclando una parte de jabón de fregar platos con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que los mandos de control están en la posición “off”.
3. Tome varias cucharadas de la solución anterior y extiéndalas sobre la conexión del cilindro al regulador.
4. Inspeccione la solución que ha depositado sobre la conexión en busca de burbujas. Si NO aparecen burbujas, la conexión es segura.
5. Si aparecen burbujas, tiene una fuga. Vaya al paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión está bien hecha.
7. Vuelva a realizar la prueba con la solución.
8. Si continúan apareciendo burbujas, reemplace el cilindro.

Encendido de su grill

Peligro: Si no abre la tapa de los quemadores de su barbacoa o no espera 5 minutos a que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar severas explosiones que a su vez pueden causar serios daños personales e incluso la muerte

Quemador principal

1. Abra la tapa del aparato cuando encienda el grill.
2. ADVERTENCIA: Intentar encenderlo con la tapa puesta puede causar una explosión. Asegúrese de que no existen obstrucciones en el flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas y otros insectos pueden anidar allí y obturar el quemador o los orificios de los conductos de unión entre el cilindro de gas y el aparato. Un conducto de conexión del quemador obstruido puede provocar un incendio en la parte trasera del aparato.
3. Todas las válvulas deben estar en la posición OFF.
4. Abra la válvula del cilindro.
5. Encienda solamente los quemadores que usted desea usar.
6. Presione y gire el botón de control del quemador a la posición”HIGH” y luego presione de inmediato el botón de ignición.
7. Si no se enciende el quemador, presione el botón de ignición 2 o 3 veces.
8. Si todavía no logra encenderlo, gire el botón de control a la posición “OFF”. Espere por 5 minutos, con la tapa abierta, para que el gas se disipe y vuelva a repetir el proceso de encendimiento del grill.
9. Una vez que el quemador se haya encendido. Repita el mismo proceso con cualquiera de los otros quemadores que usted desea.
10. Ajuste el mando(s) de control de la válvula hasta dejarlo en la intensidad de cocción que desee.



Encendido con cerilla de los quemadores principales:

1. Retire la rejilla de cocción del quemador que desee encender.
2. Inserte una cerilla adherida al extremo del dispositivo de ayuda (cadena de metal) y luego enciéndalo.
3. Una vez encendido, ponga la llama de fuego a través de la abertura, como está demostrado, cerca del orificio del quemador.
4. Presione el mando de la válvula y gírelo en la dirección de las agujas del reloj hasta ponerlo en la posición “HIGH”. El quemador se encenderá inmediatamente. Si se desea encender más de un quemador, repita el procedimiento en cada uno.
5. Vuelva a poner la parrilla y ajuste los quemadores a las intensidades de cocción que desee.

Precauciones

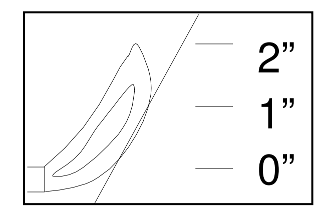
1. Después de encender el grill, por favor, observe la, llama, asegúrese de que todos los orificios del quemador están encendidos.
2. Si la llama del quemador se apaga durante esta operación, ponga el mando inmediatamente en la posición "OFF" y abra la tapa durante unos 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a encenderlo.
3. Antes de cocinar en este grill por primera vez, póngalo en marcha durante unos 15 minutos con la tapa bajada y con el gas en posición "HIGH". Esto limpiará mediante el calor las piezas del interior del grill, disipará el olor de los procesos de fabricación de las piezas y de la pintura.
4. Limpie su grill tras cada uso, NO USE productos abrasivos o limpiadores inflamables, ya que podrían dañar algunas piezas y producir un incendio.

Quemador lateral

1. Abra la tapa mientras enciende el quemador. La tapa debe estar abierta cuando el quemador está encendido.
2. La válvula debe estar en posición "OFF".
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Apriete el mando de la válvula del quemador lateral y gírelo a la posición "HIGH" y luego presione de inmediato el botón de ignigión.
5. Si el quemador no se enciende, presione el botón de ignición 2 o 3 veces.
6. Si todavía no se enciende, vuelva a poner el botón de control de la válvula a la posición "OFF". Espere 5 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento.
7. Ajuste el mando de control de la válvula a la posición de intensidad de cocción que desee.

Apagado de los quemadores:

1. Siempre gire los mandos de las válvulas en el sentido de las agujas del reloj a la posición "HIGH", y después presiónelo y gírelo a la posición "OFF". No fuerce nunca los mandos sin dejar de pulsarlos, ya que esto puede dañar la válvula.
2. Rápidamente desconecte el suministro de gas del cilindro de propano.
3. Cierre la tapa del grill.



Observe la altura de la llama cuando encienda el grill: La llama debe ser de color azul o amarillo y medir 1"-2" pulgadas

Limpieza y cuidado

Precaución: Las operaciones de limpieza y cuidado del grill deben llevarse a cabo cuando el aparato esté frío y con el abastecimiento de gas cortado mediante la desconexión del cilindro de propano.
NO LIMPIE ninguna pieza del grill en el lavavajillas. El calor extremo podría dañar el acabado.

Limpieza

Mantener el grill funcionando sin nada después de cada uso (por lo menos 15 min) evitará la acumulación de restos de comida en la rejilla.

Mareriales de limpieza recomendados

Detergente lavavajillas suave
Balleta limpiadora de nylon
Clip para papel
Aire comprimido
Agua caliente
Cepillo metálico.
Rascador/cuchillo

NO USE limpiadores que contengan ácido, sustancias minerales o xileno.

Limpieza de las superficies externas -
Utilice una solución de detergente lavavajillas suave y agua caliente para su limpieza, después enjuague con agua.

Si el interior de la tapa del grill tiene el aspecto de "pintura pelada", eso significa que la grasa quemada acumulada se ha convertido en carbón y se está cayendo. Límpielo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

Para la limpieza del fondo interior del grill – Extraiga los residuos con un cepillo un rascador y/o una balleta, después lávelo con un detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

Para limpiar las parrillas – Las varillas de porcelana tienen una composición parecida a la del cristal, por lo que deben ser manipuladas con cuidado para no dañarlas. Utilice una solución suave de detergente lavavajillas o bicarbonato con agua caliente para su limpieza. También puede utilizar limpiadores en polvo no abrasivos con las manchas más difíciles, después enjuáguelos con agua.

Para limpiar las placas de calentamiento – Limpie los residuos con un cepillo metálico y lávelas con agua jabonosa, después enjuague abundantemente.

Depósito de grasa- Periódicamente vacíe el depósito de grasa y límpielo con una solución de agua caliente y lavavajillas.

Limpieza del quemador

1. Apague el gas en el mando de control de las válvulas y desconecte el cilindro.
2. Extraiga las parrillas y la placa de calentamiento.
3. Extraiga el depósito de grasa.
4. Extraiga el quemador extrayendo el tornillo de detrás del "pie" del quemador con la ayuda de un destornillador.
5. Levante el quemador y sáquelo del orificio.
6. Limpie el interior (la junta) del quemador con un cepillo pequeño para botellas o con aire comprimido.
7. Extraiga todos los residuos de comida y la suciedad que encuentre en la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios que estén obstruidos con un alambre rígido (como por ejemplo un clip para papel abierto)
9. Inspeccione el quemador y compruebe que no está dañado (que no tiene grietas o agujeros). Si lo está, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a instalarlo, asegúrese de que el orificio de la válvula del gas está correctamente situado en la junta interior del quemador. Tambien verifique la posición del electrodo de chispa.

Recetas galardonadas para barbacoa

Salsa barbacoa infalible
Ingredientes:

¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimiento picante
1 Diente de ajo muy picado
¼ taza de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:
Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo marinado de mamá
Ingredientes:

¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimiento negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:
Mezcle bien todos los, ingredientes. Marine el pollo durante varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos.
El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Filete con miel a la barbacoa
Ingredients:

5 libras de punta de solomillo en filetes
2 cucharaditas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo - machacados
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes y marine el filete por 7-8 horas. remueva el filete marinado y áselo a fuego bien alto hasta que adquiera el cocido deseado.
Caliente el residuo del marinado hasta que hierva y viértalo sobre el filete asado antes de servir.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"
Ingredientes:

¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de 1 libra de peso cada una

Preparación:
Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado.
Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo. Métalo en la nevera durante 30 o 60 minutos dándole la vuelta de vez en cuando.
Saque el pescado del marinado. Póngalo en el grill; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante 5 minutos.
Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego 5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se desmigue fácilmente con el tenedor – manténgalo al fuego hasta que se haga a su gusto.

Vegetales a la parrilla
Ingredientes:
¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimiento negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeños. Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinad o mientras se asan. El tiempo de cocción vrará según los vegetales escogidos.

Solución de problemas del grill de gas

Problema	Causa probable	Prevención/Solución
El quemador no se enciende con los mandos.	Los cables/o el electrodo están cubiertos de residuos de comida.	Limpie los cables /o el electrodo frotando con alcohol.
	El electrodo y los quemadores están mojados	Secar con una balleta.
	El electrodo está roto-saltan chispas.	Cambie el electrodo.
	Cables sueltos o desconectados.	Reconéctelos o reemplace los cables del electrodo.
El quemador no se enciende con la cerilla.	No hay flujo de gas.	Compruebe si el cilindro de propano está vacío. Si no lo está, consulte el apartado “Caída repentina del flujo de gas” (altura reducida de la llama). Si está vacío, cámbielo.
	La tuerca de unión y el regulador no estan conectadas	Gire la tuerca de unión como ½ de giro hasta un ¾ de giro adicional hasta que pare de girar. Ajústela a mano, no use herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos de los quemadores. Revise el conducto del gas por si está doblado u obstruido.
	Desconexión de la válvula y el quemador.	Vuelva a conectarlos.
	Telas de arena o nidos de insectos en los conductos de venturi.	Limpie los conductos de venturi.
	Orificios del quemador obturados o bloqueados.	Limpie los orificios del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura reducida de la llama.	Falta de gas.	Compruebe la cantidad de gas del cilindro.
	El dispositivo de exceso de flujo puede haberse activado.	Apague los mandos, espere 30 seg. y encienda el grill. Si las llamas siguen siendo muy bajas, reinicie el dispositivo de seguridad apagando los mandos y la válvula del tanque de propano. Desconecte el regulador.Gire los botones de control a “HIGH”. Espere 1 minuto. Gire los botones de control a off. Espere 5 minutos. Reconecte el regulador y revise las conexiones en busca de fugas. Gire lentamente la válvula del tanque de propano, espere 30 segundos y enciéndalo.
Patrón irregular de la llama, La llama no ocupa toda la superficie del quemador.	Los orificios del quemador están obstruidos o totalmente bloqueados.	Limpie los orificios.
La llama es amarilla o naranja.	El quemador nuevo puede tener residuos de aceites de su fabricación.	Encienda el grill durante 15 min con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en la junta.	Limpie el conducto de venturi.
	Residuos de comida, grasa o aliño Sal en el quemador.	Limpie el quemador
	Alineación incorrecta del orificio de la válvula con la junta del quemador.	Asegúrese de que la junta está correctamente conectada al orificio de la válvula.

La llama se apaga.	Vientos fuertes.	Sitúe el grill a favor del viento o aumente la altura de la llama.
	Nivel bajo de gas propano.	Cambie el cilindro de propano.
	La válvula de exceso de flujo se ha disparado.	Consulte el apartado "Súbita caída del flujo de gas o altura reducida de la llama".
Llamaradas.	Grasa acumulada.	Limpie el grill.
	Exceso de grasa en la carne.	Quite la grasa antes de asar la carne.
	Exceso de temperatura.	Ajuste (reduzca) la temperatura.
Fuego graso persistente Alrededor del quemador.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida.	Ponga el mando en OFF. Desconecte el cilindro de propano. Mantenga la tapa del grill bajada y deje que el fuego se consuma. Después de que el grill se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reflujo [fuego en los conductos del (de los) quemador(es)].	Quemador y/o conducto del quemador bloqueado.	Limpie el quemador y/o el conducto.
La parte interior de la tapa se Está "pelando".	La tapa es de acero inoxidable, no está pintada.	Los depósitos de grasa quemada se han carbonizado y se está cayendo. Límpiela.

PROGRAMA DE GARANTIA

Para obtener este programa de garantía es requerido proveer el Recibo de compra, la cual se hace efectiva a partir del día de pago del producto. Si el cliente no provee el recibo de compra o si la garantía ha caducado pagará el costo de las partes, envio y transporte.

Usted tiene que completar la tarjeta de registración dentro de 10 días de la compra de su producto para asegurar su programa de Garantía. Usted simplemente puede registrar su producto en nuestro sitio del Internet a www.pyromagicbbq.com o regrese la tarjeta de registración completada a nuestra dirección situada en la tarjeta de registración.

Garantía Limitada

- **10 Años de Garantía** para las hornillas de Acero Inoxidable
- **1 Año de Garantía** para todas las partes defectuosas que afecten el funcionamiento normal de la parrilla de barbacoa de gas.
- **Provisiones de la Garantía:**
    - Esta garantía no es transferible y tampoco cubre fallas ocasionadas por el mal uso e instalación inapropiada o de un mal mantenimiento.
    - Esta garantía es solamente para el reemplazo de partes defectuosas y no se hace responsable por costos de obra laboral, o por daños casuales o consecuentes.
    - Esta garantía no cubre resquebrados, astillados y rasguños de las superficies pintadas o de porcelana, ni tampoco cubre corrosión o descoloramiento debido al mal uso, falta de mantenimiento, medio ambiente hostil, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia.
    - Esta garantía no cubre daños causados por el calor, tintorerías químicas o abrasivos, resultando que las partes cubiertas de esmalte de porcelana se agrieten y raspen o cualquier otro daño causado a las demás partes usadas durante la instalación u operación de la parrilla de barbacoa de gas.

Algunos países no aceptan la limitación u exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación u exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variarán en función del país.

Si tiene alguna pregunta o duda sobre este producto, por favor, llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00AM a 5:00 PM (PST), de lunes a viernes. Teléfono: 1-877-885-8227.

Fabricado por:

Lucas Innovation Inc.

Xieken District, QingXi Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.